

# Tomatensalat mit Champignons und Avocado

## Zutaten:

- 3 große Tomaten**
- 1 reife Avocado**
- 200 g Champignons**
- 2 EL natives Öl**
- 1 EL Essig nach Wahl**
- ½ Bund Basilikum**
- Salz und Pfeffer**
- Rapsöl zum Braten**



Foto: DragonFly / Adobe Stock

## Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Die Avocado aushöhlen und ebenso würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Diese mit 1 EL Rapsöl andünsten. Tomaten, Avocado und gebratene Champignons in einer Schüssel vermengen und mit einem Dressing aus öl, Essig, Basilikum, Salz und Pfeffer anrichten.

